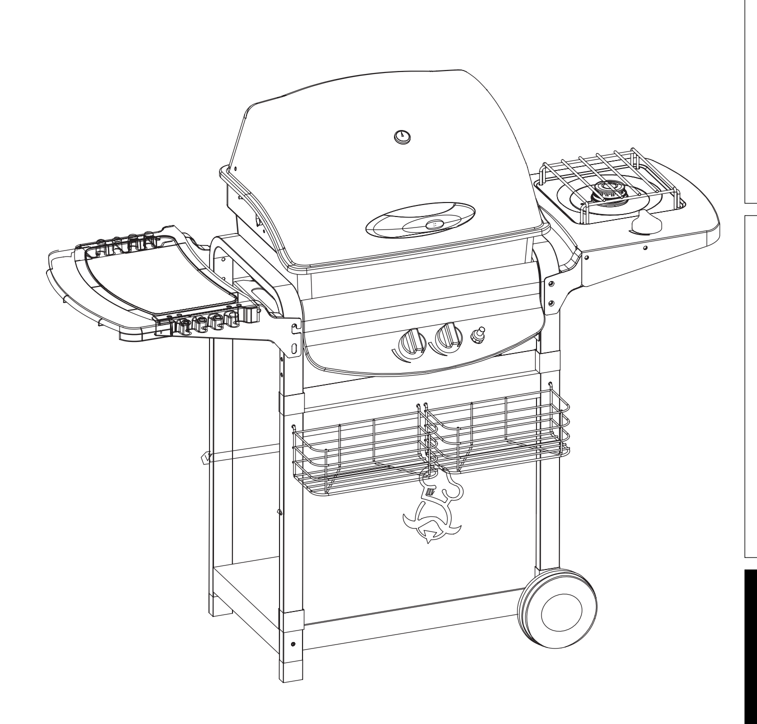


Barbecue au propane avec brûleur latéral

GUIDE D'UTILISATION, D'ENTRETIEN ET D'ASSEMBLAGE



85-1208-0

G20501

Garantie Limité de Un An

Lisez ce guide et conservez-le comme référence.
En cas de préassemblage, laissez ce guide avec le barbecue pour fins de consultation par le propriétaire.

Pour toute question sur le barbecue, les pièces, la garantie et le dépannage, veuillez téléphoner au 1 877 707 5463.

DANGER

Si vous sentez du gaz

1. **Coupez l'alimentation en gaz de votre barbecue.**
2. **Éteignez toute flamme.**
3. **Ouvrez le couvercle du barbecue.**
4. **Si l'odeur persiste communiquez immédiatement avec votre fournisseur de gaz le service des incendies.**

POUR VOTRE SÉCURITÉ

1. **N'entreposez pas et n'utilisez pas d'essence ni d'autres gaz ou liquides inflammables à proximité de ce barbecue ou de tout autre électroménager.**
2. **Une bouteille de propane non branchée ne doit pas être entreposée à proximité de ce barbecue ou de tout autre électroménager.**

MISE EN GARDE

Le non-respect des instructions du fabricant pourrait entraîner un incendie, une explosion, des dommages, des blessures graves et même la mort.

MISE EN GARDE

Respectez à la lettre toutes les procédures de vérification de l'étanchéité avant d'utiliser le barbecue, même si ce dernier a été assemblé chez le détaillant. Ne tentez pas d'allumer le barbecue avant d'avoir lu les instructions d'allumage décrites dans ce guide.

CE BARBECUE EST DESTINÉ À UN USAGE À L'EXTÉRIEUR SEULEMENT.

GARANTIE

Important : Si vous éprouvez de la difficulté à faire fonctionner ce produit, ou si une pièce devient défectueuse pendant la période de garantie indiquée, **ne le retournez pas au magasin. Les magasins ne maintiennent pas les pièces de remplacement et ne sont pas en mesure de vous aider en matière de dépannage. Veuillez plutôt appeler le 1 877 707- 5463.** Ayez en main votre preuve d'achat, les numéros de série et de modèle; l'agent de soutien à la clientèle pourra ainsi vous aider.

GARANTIE

Garantie limitée d'un an

Ce Masterchef BBQ est assorti d'une garantie limitée d'un an contre les défauts relatifs à la qualité de la fabrication. Celle-ci n'est pas transférable ; elle est annulée si le produit est utilisé à une fin commerciale ou pour la location. Elle ne s'applique que lorsque le gril est utilisé au Canada. La facture sera requise, sinon une copie, accompagnée des numéros de série et de modèle lors de réclamations auprès de Trileaf Distribution au titre de la garantie.

Trileaf Distribution réserve à ses représentants le droit d'inspecter la pièce ou le produit, quel qu'il soit, avant d'honorer toute réclamation au titre de la garantie. Trileaf Distribution ne sera pas responsable des frais de transport ou de main-d'œuvre. Cette garantie ne permet que le remplacement des pièces défectueuses. Le fabricant ne pourra être tenu responsable des dommages consécutifs ou indirects, ou de frais liés à la main-d'œuvre. En cas de preuve d'achat manquante ou d'expiration de la garantie, toute requête visant les pièces sera assujettie à des frais d'expédition et de manutention.

Cette garantie limitée ne couvre pas les dommages attribuables à l'écaillage ou l'égratignement de la porcelaine ou des surfaces peintes, y compris les grilles de cuisson, ni la corrosion ou la décoloration attribuable au mauvais usage, au manque d'entretien, aux incendies de graisse, aux environnements hostiles, aux accidents, aux altérations, à l'abus ou à la négligence, à l'installation non convenable et au manquement de lire ou de prendre en compte les avertissements relatifs au produit. Cette garantie limitée ne couvre pas les dommages subis pendant le déplacement de ce barbecue ou son entreposage. Les défaillances de pièces dues à un manque de nettoyage et d'entretien, y compris les incendies de graisse et les feux à inflammation instantanée, ne sont pas couvertes parla présente garantie du fabricant. Elle ne couvre pas les rayures ou les bosses, la corrosion ou la décoloration entraînée par la chaleur, les nettoyeurs abrasifs ou chimiques. L'installation de pièces provenant d'autres fabricants annulera cette garantie.

Garantie limitée d'un an

Si la détérioration des pièces pendant la période de validité de la garantie affecte le bon fonctionnement jusqu'à rendre le produit inopérationnel, une pièce de remplacement sera fournie. Les pièces fontionnelles suivantes font l'objet de la présente garantie : brûleur, rabat-flammes, grille de cuisson, allumeur, assemblage soupape et régulateur.

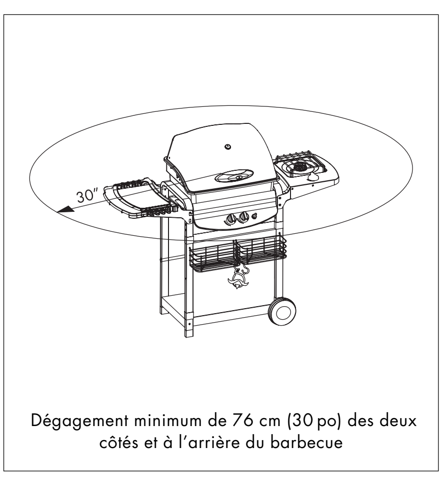
Acheteur : En acceptant la livraison de ce barbecue, l'acheteur accepte la garantie ci-dessus et renonce expressivement tout autre remède et dommage, direct, indirect et consécutif.

INSTALLATION

L'installation de ce barbecue doit respecter tous les règlements locaux ou en l'absence de ces derniers :

- Toute installation au Canada doit être conforme aux normes nationales en vigueur, c'est-à-dire le code d'installation du propane/gaz naturel CAN/CGA-B149.1/2 au moment de l'impression.
  a) N'entreposez pas de bouteille de propane de rechange en dessous ni à proximité du barbecue.
  b) Ne remplissez pas la bouteille au-delà du niveau de remplissage sécuritaire de 80 %.
  c) Le non-respect des consignes a) et b) ci-dessus peut entraîner un incendie et causer des blessures graves ou la mort.

MISES EN GARDE ADDITIONNELLES



Dégagement minimum de 76 cm (30 po) des deux côtés et à l'arrière du barbecue

Illustration A

Éloignement minimum des combustibles adjacents :

- 76 cm (30 po) du rebord le plus saillant du côté du barbecue.
- 76 cm (30 po) du rebord le plus saillant de l'arrière du barbecue.

Voir l'illustration A

- Gardez toujours les environs de ce barbecue exempts de matières combustibles comme l'essence ou autres liquides inflammables, le papier ou les chiffons huileux.
- **N'utilisez pas** ce barbecue sous toute construction en surplomb ou non protégée.
- Souvenez-vous que ce barbecue est destiné à un **usage à l'extérieur seulement** et qu'il **n'est pas** destiné à être utilisé dans une embarcation ni dans un véhicule de plaisance.
- Utilisez ce barbecue à l'extérieur dans un endroit bien aéré à une distance d'au moins 3 m (10 pi) de toute habitation ou autre bâtiment.
- **N'utilisez pas** ce barbecue dans un garage ou tout autre endroit fermé.
- **Ne laissez pas** votre barbecue sans surveillance une fois allumé.
- **N'obstruez pas** l'alimentation en combustible ou en air du barbecue.
- **N'utilisez pas** ce barbecue si vous avez consommé de la drogue ou de l'alcool.
- **Ne rangez pas** de bouteille de propane de rechange, pleine ou vide, sous votre barbecue ni à proximité.
- **Ne laissez pas** les enfants jouer près du barbecue.

BOUTEILLE DE PROPANE

Système autonome au propane

Ce barbecue à système autonome au propane est conçu pour être utilisé uniquement avec une bouteille de propane de 9,1 kg (20 lb) munie d'un robinet de type 1 avec dispositif de protection contre le remplissage excessif (O.P.D.). Ce barbecue ne peut pas être branché à une bouteille munie d'un robinet de type P.O.L. n° 510 (avec filets à gauche).

Ne branchez pas le barbecue à une bouteille de propane d'une capacité excédant 9,1 kg ni à une bouteille munie d'un autre type de valve de raccordement.

Le robinet de type 1 se reconnaît facilement à ses gros filets externes sur sa surface extérieure. Les anciens robinets n'ont pas ces filets externes. Toute tentative de branchement d'un régulateur à un raccord autre que celui de type 1 correspondant peut entraîner un incendie, des blessures ou des dommages et neutraliser l'important dispositif de sécurité qui est intégré au système de type 1. De plus, le branchement d'un raccord P.O.L. n° 510 à une bouteille de propane d'un autre type annule les fonctions de contrôle du débit et d'arrêt thermique qui sont intégrées au raccord de type 1.

- La bouteille ne doit pas excéder 472 mm (18 1/2 po) de hauteur et 317 mm (12 1/2 po) de diamètre.

Bouteille de Propane: Fabrication et identification confromes aux spécifications pour les bonbonnes de gaz de pétrole liquéfié du D.O.T.("Department of Transportation") américain ou conformes à la Norme nationale du Canada, CAN/CSA-B339, Bouteilles et tubes pour le transport des merchandises dangereuses.

Certains modèles peuvent être vendus avec une bouteille de propane vide. Si vous devez acheter une bouteille de propane pour votre barbecue :

a) Elle doit être fabriquée et identifiée en fonction de la norme nationale du Canada CAN/CSA-B339 intitulée Bouteilles et tubes pour le transport des marchandises dangereuses ou de la norme du ministère des transports (D.O.T.) des É.-U. intitulée Specifications for LP-Gas Cylinders, selon le cas et
b) Pourvue d'un dispositif homologué de protection contre le remplissage excessif (O.P.D.) et
c) Pourvue d'un dispositif de raccord de bouteille pour appareil de cuisson pour l'extérieur.

Pour brancher le régulateur

Insérez délicatement le raccord en laiton du régulateur dans le robinet de la bouteille. Faites tourner dans le sens horaire l'écrou en plastique noir sur le robinet de la bouteille jusqu'à ce qu'il s'immobilise. Serrez-le à la main seulement sans utiliser aucun outil.

La bouteille doit aussi être pourvue de ceci :

• Une valve d'arrêt avec raccord de bouteille approprié selon les normes en vigueur.
• Canada : CAN/CGA 1.6g-M97 Barbecues au gaz pour l'extérieur.
• É.-U. : ANSI Z21.58B 1998 Appareils de cuisson pour l'extérieur.

a) Un dispositif homologué de protection contre le remplissage excessif (O.P.D.).
b) Une soupape de sûreté avec branchement direct à la phase gazeuse de la bouteille.
c) Un collet pour protéger la valve d'arrêt de la bouteille.
d) Un dispositif d'évacuation du gaz.
e) Un anneau en dessous pour fixer la bouteille à son support.

• Fermez toujours complètement le robinet de la bouteille après usage.
• Manipulez toujours le robinet de la bouteille avec grand soin.
• Ne branchez jamais de bouteille de propane non homologuée au barbecue.
• Gardez toujours la bouteille que vous utilisez bien fixée à la verticale.
• Ne rangez jamais une bouteille de rechange, pleine ou vide, près du barbecue allumé ni en dessous.
• N'exposez jamais les bouteilles à la lumière directe du soleil ni à la chaleur excessive.
• N'insérez jamais d'objet dans le robinet, au risque d'endommager l'antiretour. Un antiretour endommagé peut fuir et une bouteille de propane qui fuit peut entraîner un incendie, une explosion, des dommages, des blessures graves ou la mort.

TRANSPORT ET ENTREPOSAGE DE LA BOUTEILLE

La bouteille de propane est tout à fait sécuritaire lorsqu'elle est manipulée adéquatement. Dans le cas contraire, il peut en résulter une explosion ou un incendie causant des blessures graves ou des dommages.

Pour éviter les risques inutiles

• Placez toujours le bouchon fourni sur la bouteille après le débranchement du barbecue.
• N'entreposez pas la bouteille dans un endroit clos comme un garage et veillez à ce que le lieu d'entreposage soit bien aéré.
• N'entreposez pas la bouteille près d'électroménagers ni dans des endroits pouvant devenir très chauds, comme dans le coffre d'un véhicule.
• Veillez à ce que la bouteille soit hors de portée des enfants.
• Lors du transport ou de l'entreposage de la bouteille, veillez à ce qu'elle se trouve à la verticale et non sur ses flancs.
• Ne fumez pas en présence de la bouteille, surtout lors du transport dans un véhicule.

REMPLISSAGE DE LA BOUTEILLE

Pour des raisons de sécurité, une bouteille de propane vide vous a été expédiée, le cas échéant. La bouteille doit être remplie avant usage et l'air doit en être expulsé. Pour plus de sécurité, suivez ces instructions au moment de faire remplir votre bouteille :

- Seul un détaillant de propane qualifié de votre région doit remplir ou réparer votre bouteille.
- Ne remplissez pas la bouteille au-delà du niveau de remplissage sécuritaire de 80 %.
- Assurez-vous que le détaillant vérifie si votre bouteille comporte des fuites après le remplissage.

MISE EN GARDE

Si les instructions ci-dessus ne sont pas respectées à la lettre, il pourrait en résulter un incendie ou une explosion entraînant la mort, des blessures graves ou des dommages.

TUYAU ET RÉGULATEUR

Modèles au propane : Votre barbecue est conçu pour fonctionner au gaz propane à une pression de 2,74 kPa (11 po de colonne d'eau). Un régulateur réglé à cette pression est fourni avec le barbecue et doit être utilisé.

Ce régulateur est pourvu d'un système de raccordement de type 1 à fermeture rapide qui comprend les caractéristiques de sécurité suivantes :

- Il ne permet pas au gaz de circuler avant que l'étanchéité soit totale.
- Il est muni d'un composant thermique qui coupe automatiquement le gaz entre 115 et 150 °C (240 et 300 °F).
- Il est muni d'un limiteur de débit qui restreint le débit de gaz à 10 pi^3/heure.

Si le gros écrou de raccordement noir thermosensible est exposé à une température extrême supérieure à 115 °C, il ramollit et laisse l'embout du régulateur se débrancher du robinet, ce qui coupe le gaz. Si cela se produit, ne tentez pas de rebrancher l'écrou. Remplacez plutôt le régulateur en entier par un modèle neuf (reportez-vous à la liste des pièces ci-jointe pour le détail). L'embout du régulateur contient aussi un dispositif sensible au débit qui limite le débit de gaz à 10 pi3/heure en cas de défectuosité du régulateur ou de fuite dans le tuyau. Si le dispositif de contrôle de débit est actionné, la cause de ce débit de gaz excessif doit être trouvée et corrigée avant de pouvoir utiliser le barbecue à nouveau.

Remarque : Un mauvais allumage du barbecue peut actionner le dispositif de contrôle du débit et entraîner une chaleur réduite. Si cela se produit, le dispositif de reprise du débit doit être réenclenché en fermant toutes les commandes de brûleur et le robinet de la bouteille. Attendez au moins 30 secondes avant de tourner lentement le robinet de la bouteille, puis encore cinq secondes avant de tourner la commande du brûleur et d'allumer le barbecue.

- Ne branchez jamais ce barbecue à une source de gaz propane non homologuée ni à aucun autre type de gaz. Ne modifiez pas le tuyau ni le régulateur de quelque façon que ce soit.
- Faites une inspection visuelle de tout le tuyau avant chaque utilisation pour vérifier s'il y a présence d'usure ou de dommages comme des fissures, des brûlures ou même des coupures. Si le tuyau est endommagé, remplacez-le avant d'utiliser le barbecue. Utilisez uniquement le tuyau de rechange recommandé.
- Pour éviter les dommages au tuyau, ne laissez pas tomber de graisse ni d'autre matière chaude sur le tuyau et veillez à ce qu'il n'entre pas en contact avec les surfaces chaudes du barbecue.
- Le raccord doit être protégé une fois débranché de la bouteille. Ne le laissez pas pendre ni traîner sur le sol, car il pourrait s'y former des entailles ou des rayures qui favoriseraient les fuites lors du rebranchement à la bouteille.
- Il est important de suivre la procédure de vérification de l'étanchéité chaque fois que vous faites remplir la bouteille ou que des composants sont remplacés, surtout au début de la saison.

VÉRIFICATION DE L'ÉTANCHÉITÉ

Effectuez une vérification de l'étanchéité :

- Avant d'allumer votre barbecue pour la première fois.
- Chaque fois que vous faites remplir la bouteille ou qu'un composant est remplacé.
- Au moins une fois par année, de préférence au début de la saison.

La vérification de l'étanchéité doit être faite à l'extérieur, loin de la chaleur, des flammes nues et des liquides inflammables. Ne fumez pas pendant que vous effectuez ce test. Servez-vous uniquement d'un mélange à parts égales d'eau et de savon liquide. N'utilisez jamais une allumette ni une flamme nue.



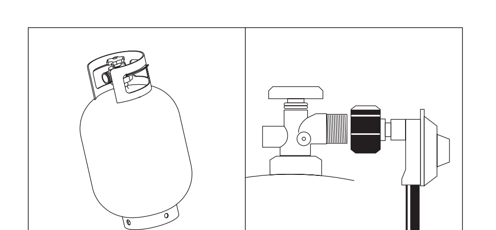


Illustration B

Illustration C

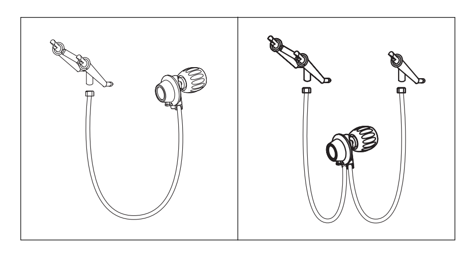


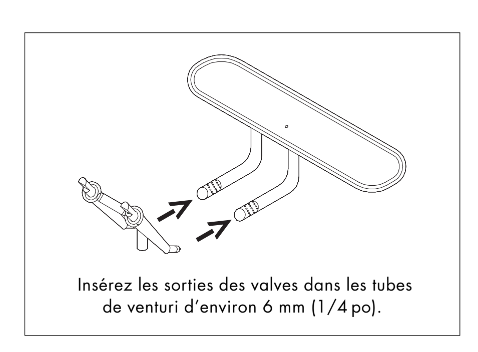
Illustration D

Illustration E
(Si équiper d'un brûleur latéral)

Les éléments suivants doivent être vérifiés :

- Le robinet de la bouteille, y compris les filets à l'intérieur (illustration C).
- Toutes les soudures de la bouteille (illustration B).
- Les raccords du régulateur et de la bouteille (illustration C).
- Tous les raccords de tuyau (illustration D) et les tuyaux du brûleur latéral, le cas échéant (illustration E).
- En branchant au barbecue une bouteille de propane bien remplie et vérifiée et en fermant toutes les commandes du barbecue, ouvrez lentement le robinet de la bouteille d'un tour complet.
- À l'aide d'une brosse et du savon, mouillez tous les raccords et les composants ci-dessus qui figurent dans les illustrations B, C, D et E.
- Vérifiez attentivement si des bulles se forment, ce qui indique une fuite de gaz.
- Serrez les raccords situés près des bulles jusqu'à ce que votre vérification n'indique plus aucune fuite (fermez le robinet de la bouteille pour corriger toute fuite).
- Fermez le robinet de la bouteille et assurez-vous que toutes les valves de commande sont fermées.
- N'utilisez pas le barbecue si une fuite persiste. Fermez le robinet de la bouteille de gaz, enlevez la bouteille et consultez un technicien ou un détaillant de gaz qualifié.

AVANT L'UTILISATION



Insérez les sorties des valves dans les tubes de venturi d'environ 6 mm (1/4 po).

Illustration F

N'utilisez pas votre barbecue avant d'avoir bien lu et compris tous les renseignements fournis dans ce guide. Veuillez vous assurer de ceci :

- Votre barbecue est assemblé adéquatement.
- Il n'y a aucune fuite dans le système (voir la rubrique sur la vérification de l'étanchéité).
- Le brûleur est assemblé adéquatement, les tubes de venturi reposent sur les sorties des valves (illustration F) et rien n'obstrue les tubes de venturi (illustration G).
- Aucun cordon d'alimentation ou tuyau d'alimentation en gaz n'entre en contact ni ne se trouve à proximité des surfaces qui deviendront chaudes.
- Le barbecue se trouve dans un endroit sûr (voir la rubrique concernant l'installation).

Veillez à ce que les sorties des valves (orifices) soient enfoncées dans les tubes de venturi d'environ 6 mm (1/4 po) et que les sorties des valves et les tubes de venturi soient relativement parallèles au bas de la cuvette inférieure.

MISE EN GARDE

Risques naturels
Insectes et araignées

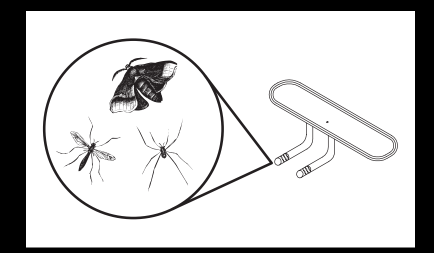


Illustration G

Lors de l'expédition ou de l'entreposage, il est possible que de petits insectes comme des araignées pénètrent dans les tubes venturi pour y faire leur nid ou tisser des toiles. Cela peut bloquer la circulation du gaz dans un tube venturi et entraîner des flammes jaunâtres et fumeuses ou empêcher un brûleur de s'allumer. Cela peut même faire brûler le gaz à l'extérieur du tube venturi, ce qui pourrait endommager sérieusement votre barbecue. Si cela se produit, coupez le gaz et attendez que le barbecue refroidisse. Une fois le barbecue refroidi, enlevez le brûleur et nettoyez les tubes venturi avec une brosse ou un nettoie-pipe. Replacez le brûleur et assurez-vous que les tubes venturi sont bien placés sur l'orifice des valves de gaz. Le nettoyage des tubes venturi doit se faire périodiquement, surtout au début de la saison.

Remarque : Les dommages causés par des tubes venturi obstrués ne sont pas couverts par la garantie.

ALLUMER LE BARBECUE

- Assurez-vous d'avoir respecté toutes les vérifications, procédures et instructions décrites dans les sections précédentes avant de procéder à l'allumage du barbecue.
- Soulevez toujours le couvercle du barbecue avant d'allumer le brûleur.
- Ne vous penchez pas directement au-dessus du barbecue lors de l'allumage en cas de revers de flammes.
- Assurez-vous que le bouton de commande principal du barbecue est fermé, puis ouvrez lentement le robinet de la bouteille de propane. Attendez environ cinq secondes avant d'ouvrir la valve du brûleur et d'allumer le barbecue. Cela permet à la pression de se stabiliser et empêche l'activation de la fonction de contrôle du débit. **Remarque :** Si la fonction de contrôle de débit est actionnée, fermez la valve de commande du brûleur et le robinet de la bouteille, attendez environ une minute, puis ouvrez lentement le robinet de la bouteille. Attendez cinq secondes, ouvrez la valve du brûleur et allumez le barbecue.

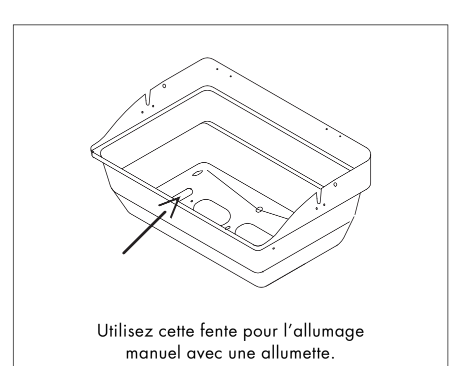
Allumer le brûleur principal

Ce modèle comprend un brûleur latéral intégré et des commandes doubles. Le brûleur principal est commandé par le bouton de commande gauche qui se trouve sur le panneau de commande principal. Pour allumer le brûleur principal, utilisez le bouton de commande gauche seulement. Le bouton de commande droit sert à allumer le brûleur latéral.

Utiliser l’allumeur pour allumer le brûleur

- Soulevez le couvercle du barbecue.
- Appuyez sur le bouton de commande et tournez-le jusqu’à la position « High ».
- Appuyez sur le bouton de l’allumeur jusqu’à ce qu’un clic se fasse entendre (une étincelle est produite).
- Si le brûleur ne s’allume pas après trois tentatives, fermez le bouton de commande et attendez que le gaz se dissipe (environ cinq minutes). Répétez les étapes précédentes.
- Si le brûleur ne s’allume toujours pas, reportez-vous au guide de dépannage ou allumez-le à l’aide d’une longue allumette.





Utilisez cette fente pour l’allumage manuel avec une allumette.

Procédure d’allumage manuel

Le dessous de la cuvette de ce barbecue est pourvu de fentes d’aération. La fente gauche sert à l’allumage manuel du barbecue.

- Soulevez le couvercle du barbecue.
- Insérez une allumette en flammes dans la fente jusqu’à environ 15 mm (1/2 po) du brûleur.
- Appuyez sur le bouton du brûleur et tournez-le jusqu’à la position « High ». Le brûleur devrait alors s’allumer. S’il ne s’allume pas après cinq secondes, fermez le bouton de commande et attendez que le gaz se dissipe.
- Attendez cinq minutes, puis répétez la procédure d’allumage manuel. Si le brûleur ne s’allume toujours pas après trois tentatives, reportez-vous au guide de dépannage.

MISE EN GARDE

Si la chaleur est trop faible, la fonction de contrôle du débit peut avoir été actionnée à la suite d’une fuite de gaz. Le cas échéant, fermez la valve du brûleur et le robinet de la bouteille et effectuez une vérification de l’étanchéité. S’il n’y a aucune fuite, rallumez le brûleur.

Allumer le second brûleur

- Tournez le second bouton de commande du panneau de commande principal jusqu’à la position « High ». Le brûleur éteint s’allumera automatiquement.

Allumer le brûleur latéral

Utilisez l’allumeur à bouton-poussoir du panneau de commande principal et le bouton de commande droit se trouvant sur le panneau du brûleur latéral.

- Appuyez sur le bouton de commande droit et tournez-le jusqu’à la position « High ».
- Appuyez sur le bouton de l’allumeur jusqu’à ce qu’un fort clic se fasse entendre, ce qui correspond à la production d’une étincelle. Répétez à quelques reprises si le brûleur ne s’allume pas.
- Si le brûleur ne s’allume pas après quelques tentatives, fermez le bouton de commande droit et attendez cinq minutes pour que le gaz se dissipe.
- Répétez les instructions ci-dessus. Si le brûleur latéral ne s’allume toujours pas, reportez-vous à la section sur le dépannage ou allumez le brûleur manuellement.

Remarque : Le brûleur latéral a une capacité maximum de 20 lb. Ne surchargez pas le brûleur latéral.

Allumer le brûleur latéral avec une allumette

- Insérez une allumette en flammes dans l'ouverture jusqu'à environ 16 mm (1/2 po) du brûleur latéral.
- Appuyez sur le bouton du brûleur et tournez-le jusqu'à la position « High ». Le brûleur devrait alors s'allumer. S'il ne s'allume pas après cinq secondes, fermez le bouton de commande et attendez que le gaz se dissipe.
- Attendez cinq minutes, puis répétez la procédure d'allumage manuel. Si le brûleur ne s'allume toujours pas après trois tentatives, reportez-vous au guide de dépannage.

Fermer le barbecue après usage

- Fermez le robinet de la bouteille de gaz.
- Fermez la valve de commande du brûleur.

Cette séquence est importante, car elle empêche que du gaz résiduel sous pression reste dans le système et facilite l'utilisation suivante.

CONSEILS POUR L'UTILISATION DE VOTRE BARBECUE

Première utilisation : Avant la cuisson, allumez le barbecue et laissez-le fonctionner à « High » pendant 10 à 15 minutes avec le couvercle ouvert. Fermez ensuite le couvercle et laissez fonctionner le barbecue à « High » pendant quelques minutes de plus. Votre barbecue devrait alors être prêt à utiliser.

Préparation : Le barbecue doit être préchauffé pour augmenter la température de la plaque réfléchissante de chaleur avant la cuisson. Pour ce faire, allumez le barbecue et laissez-le fonctionner à « High » jusqu'à dix minutes avec le couvercle fermé. Si la nourriture que vous préparez exige une température plus basse, tournez le bouton de commande à la position souhaitée avant d'ajouter les aliments.

Temps de cuisson : Le temps de cuisson varie selon plusieurs facteurs et l'expérience vous aidera grandement. Le type de nourriture, son épaisseur et même la météo peuvent avoir un effet sur le temps de cuisson. Comme vous pourrez le constater, par temps chaud, un réglage inférieur fonctionne mieux et par temps froid, un réglage supérieur donne de meilleurs résultats.

Flambées : Les flambées peuvent augmenter la température dans le barbecue et l'accumulation de graisse, ce qui augmente les risques que la graisse s'enflamme. Certaines flambées normales créent de la fumée qui aide à rehausser la saveur de vos aliments. Pour garder ces flambées au niveau souhaité, faites ceci :

- Enlevez toujours le gras des steaks et de la viande rouge avant de les cuire au barbecue.
- Faites cuire le poulet et le porc à température basse.
- Veillez à ce que la plaque réfléchissante de chaleur soit plutôt propre.
- Assurez-vous que le trou d'évacuation de la graisse est bien dégagé et que le récipient à graisse n'est pas plein.
- Cuisinez toujours le couvercle fermé et à la température la plus basse possible.

Remarque : En gardant le couvercle fermé, la température sera plus uniforme sur la surface de cuisson et vous consommerez moins d'énergie/de gaz.

MISE EN GARDE

Ne laissez pas votre barbecue sans surveillance et faites attention aux enfants qui se trouvent à proximité. Veillez à ce que le barbecue fonctionne de façon sécuritaire en tout temps. Ne déplacez pas le barbecue pendant la cuisson.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Pour que votre barbecue dure plusieurs années, suivez ces procédures au moins une fois par année, surtout au début de la saison.

Gril : Appliquez une légère couche d'huile de cuisson sur le gril pour empêcher que les aliments n'y collent. Après chaque usage, laissez le barbecue refroidir et frottez le gril avec une brosse non abrasive. Vous pouvez aussi laver le gril avec un détergent doux ou du bicarbonate de soude, mais n'utilisez pas de produit à nettoyer les fours.

Brûleur et tube venturi : Au moins deux fois par année, il est important d'enlever le brûleur et le tube venturi et de les nettoyer en s'assurant de retirer toutes les saletés et toute la rouille. Servez-vous d'un fil pour nettoyer l'orifice du tube venturi. Assurez-vous que la cuvette inférieure est propre et que tous les trous sont dégagés. Si le brûleur est endommagé ou rouillé, remplacez-le sans attendre. S'il est en bon état, remettez-le en place. Veillez aussi à ce que le tube venturi soit centré sur la sortie de la valve.

ENTREPOSAGE

Lorsque la saison de cuisson à l'extérieur est terminée et que vous vous apprêtez à entreposer le barbecue pour l'hiver, veuillez faire ceci :

- Après avoir enlevé et nettoyé le brûleur et le gril (appliquez une légère couche d'huile sur le gril après le nettoyage), enveloppez-les dans du papier et rangez-les à l'intérieur.
- Le barbecue, une fois recouvert, peut être laissé à l'extérieur.
- Ne rangez pas la bouteille de propane dans un endroit fermé.

Lorsque le barbecue n'est pas utilisé, le robinet de la bouteille de gaz doit être fermé. Le barbecue et la bouteille doivent être entreposés à l'extérieur dans un endroit bien aéré. Ne rangez pas le barbecue dans un garage ni près d'une source de chaleur. Si le barbecue doit être entreposé à l'intérieur, enlevez la bouteille. Rangez tout de même la bouteille à l'extérieur dans un endroit bien aéré et veillez à ce que son bouchon de sécurité soit bien en place sur le robinet.

GUIDE DE DÉPANNAGE

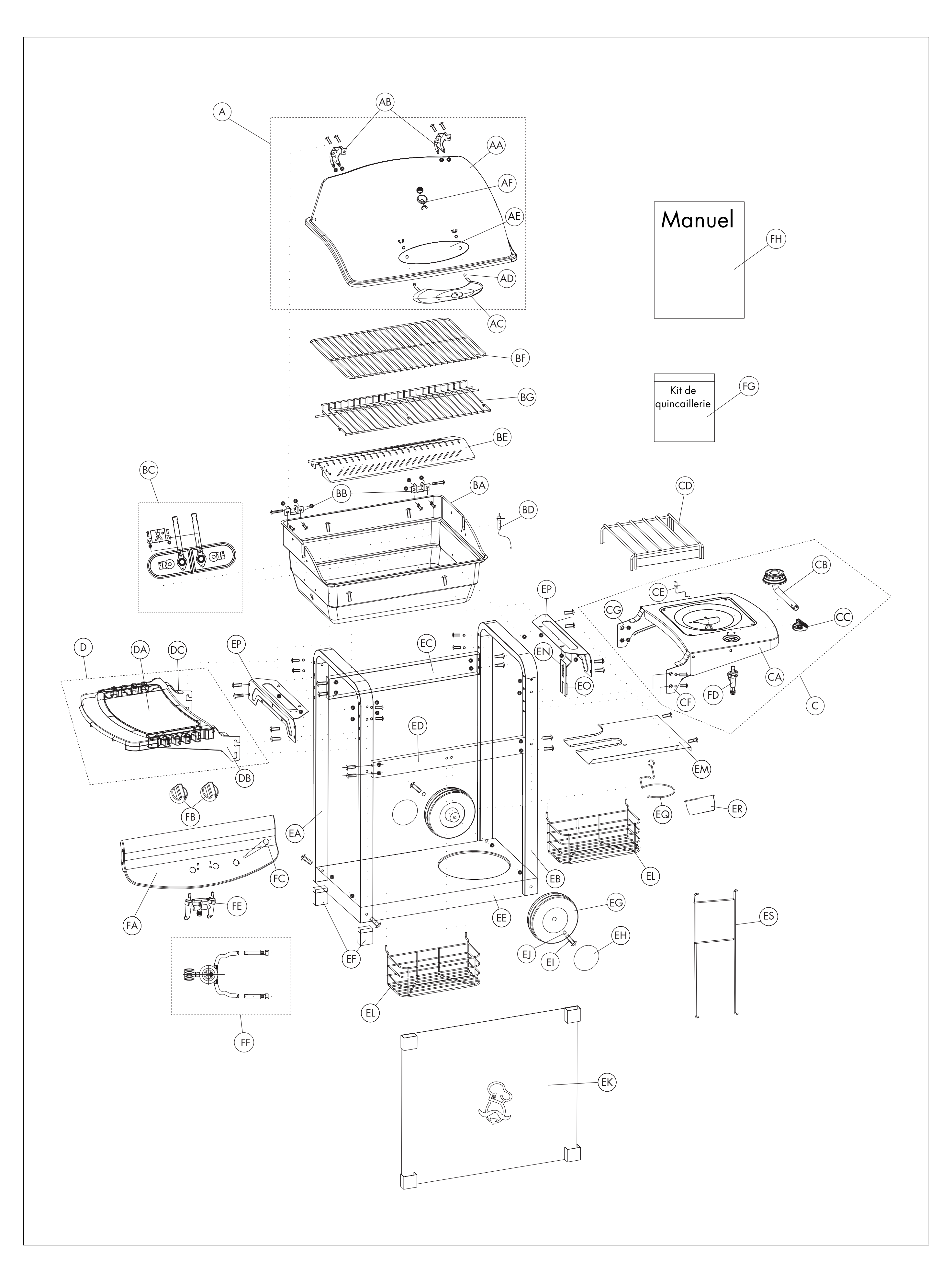
Anomalie	Causes Probables	Correctif
Le brûleur ne s'allume pas (avec une allumette ou l'allumeur). Le brûleur n'est pas assez chaud.	• Tubes de venturi obstrués	• Nettoyez l'obstruction
	• Robinet de la bouteille ou valve de gaz fermé	• Ouvrez le robinet de la bouteille ou la valve de gaz
	• Tubes de venturi ne reposant pas bien sur l'orifice des valves	• Vérifiez l'assemblage du venturi
	• Orifices du brûleur obstrués	• Nettoyez/remplacez le brûleur
	• Niveau de propane bas ou épuisé	• Remplissez la bouteille
	• Dispositif de contrôle du débit actionné	• Suivez la procédure d'allumage et vérifiez l'étanchéité
	• Régulateur pas bien serré sur la bouteille	• Serrez bien le régulateur (à la main) sur la bouteille • Redressez le tuyau d'alimentation
Flammes jaunes fumée	• Tubes venturi partiellement obstrués	• Nettoyez l'obstruction
	• Excès de sels de cuisson sur le brûleur	• Nettoyez le brûleur
	• Volet d'air fermé (brûleur latéral et de tournebroche arrière seulement)	• Ouvrez le volet d'air
Le brûleur s'allume avec une allumette, mais pas avec l'allumeur	• Mauvaise connexion du fil	• Serrez bien toutes les connexions
	• Électrode cassée • Mauvaise mise à la masse	• Assurez-vous que le récipient de récupération, le brûleur et l'allumeur sont bien assemblés
	• Allumeur défectueux	• Remplacez l'allumeur
La flamme s'éteint ou descend jusqu'à la base	• Temps venteux	• Replacez le barbecue face au vent
	• Faible niveau de propane	• Remplissez la bouteille
Chaleur trop élevée ou flambées excessives	• Trop de gras dans la viande	• Enlevez le gras de la viande, baissez les commandes du brûleur ou l'alimentation en carburant
	• Trou d'évacuation de la graisse obstrué	• Nettoyez la base de la cuvette et le brûleur • Nettoyez la plaque réfléchissante de chaleur
	• Système de cuisson mal placé	• Placez le système de cuisson correctement
Flammes sous le panneau de commande	• Tubes de venturi obstrués	• Coupez immédiatement le gaz à la source, laissez le barbecue refroidir et nettoyez les tubes venturi
Le régulateur bourdonne	• Il ne s'agit pas d'un défaut ni d'un danger	• Situation temporaire causée par une température extérieure élevée et une bouteille de propane pleine
Flammes incomplètes	• Brûleur obstrué, rouillé ou qui fuit	• Nettoyez/remplacez le brûleur

Pour toute question sur les produits, les pièces, la garantie et le dépannage, veuillez téléphoner au 1 877 707-5463.

LISTE DES PIÈCES

Élément	Qté	Désignation	N° de pièce
A	1	Ensemble de couvercle	
AA	1	Couvercle	G205-0001-01
AB	2	Partie supérieure de charnièreres de couvercle	G206-0002-01
AC	1	Poignée du capot	G205-0002-01
AD	2	Rondelle en fibre de la poignée	G205-0016-01
AE	1	Pare-chaleur interne de la poignée	G205-0019-01
AF	1	Thermomètre	G205-0003-01
B	1	Ensemble de cuvette	
BA	1	Cuvette	G205-0200-01
BB	2	Charnière de cuvette	G206-0010-01
BC	1	Ensemble de brûleur	G206-2000-02
BD	1	Électrode et fil du brûleur principal	G206-0302-01
BE	1	Plaque réfléchissante de chaleur	G205-0006-01
BF	1	Gril de cuisson	G206-0006-01
BG	1	Grille de réchauffement	G206-0046-01
C	1	Ensemble de brûleur latéral	
CA	1	Bâti du brûleur latéral	G205-0007-01
CB	1	Brûleur latéral	G205-0100-01
CC	1	Bouton du brûleur latéral	G206-0030-01
CD	1	Grille du brûleur latéral	G205-0008-01
CE	1	Électrode et fil du brûleur latéral	G205-0018-01
CF	1	Support de tablette (3)	C423-0016-01
CG	1	Support de tablette (4)	C423-0017-01
D	1	Ensemble de tablette latérale	
DA	1	Tablette latérale	E201-0009-01
DB	1	Support de chariot (1)	C423-0013-01
DC	1	Support de chariot (2)	C423-0014-01

Élément	Qté	Désignation	N° de pièce
E	1	Chariot assemblé	
EA	1	Pied de chariot (gauche)	G205-0009-01
EB	1	Pied de chariot (droit)	G205-0020-01
EC	1	Support arrière	G205-0011-01
ED	1	Support avant	G205-0017-01
EE	1	Tablette inférieure	G205-0012-01
EF	2	Embout	C423-0033-01
EG	2	Roue	G206-0025-01
EH	2	Enjoliveur de roue	G205-0013-01
EI	2	Essieu de roue	C423-0045-01
EJ	2	Rondelle	G301-0028-01
EK	1	Panneau	G205-0014-01
EL	2	Panier avant	G205-0015-01
EM	1	Pare-chaleur	G205-0021-01
EN	1	Support de bouteille de gaz (1)	G205-0300-01
EO	1	Support de bouteille de gaz (2)	G206-0028-01
EP	2	Support de cuvette	E201-0022-01
EQ	1	Crochet de récipient à graisse	G401-0067-01
ER	1	Récipient à graisse	G401-0066-01
ES	1	Exclusion de réservoir, armature grillagée	G205-0034-01
F	1	Ensemble de panneau de commande	
FA	1	Panneau de commande	G205-0005-01
FB	2	Bouton	G401-0023-01
FC	1	Allumeur	G206-0301-01
FD	1	Valve de Brûleur latéral	G205-0004-01
FE	1	Valve de brûleur principal	G206-0031-01
FF	1	Régulateur	G206-0029-01
FG	1	Kit de quincaillerie	G208-B001-01
FH	1	Manuel	G208-M001-01


A
AB
AA
AF
AE
AD
AC
BF
BG
BE
BC
BB
BA
BD
CD
CB
CC
CE
CG
CA
CF
FD
C
EP
EN
EO
D
DA
DC
EC
ED
EM
DB
FB
EQ
ER
EA
FC
EB
EL
FE
EE
EG
ES
FA
EF
EJ
EI
EH
EL
FF
EK
Manuel
FH
Kit de
quincaillerie
FG

INSTRUCTIONS D'ASSEMBLAGE

Les outils requis pour l'assemblage sont indiqués ci-dessous.

Avant d'assembler le barbecue, assurez-vous de disposer de toutes les pièces requises.

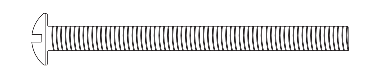
Avant d'assembler le barbecue, lisez attentivement ces instructions. Assemblez le barbecue sur une surface propre et plane.

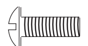
Remarque : Ne serrez pas complètement tous les écrous pendant la phase initiale.

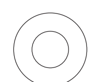
Le barbecue est lourd. Il est nécessaire que deux personnes l'assemblent.

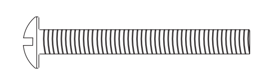
Liste des fixations

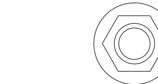
No.	Designation	No-de pièce	Quantité
1	Vis 1/4 x 2 po	20120-13050-250	12
2	Vis no 10 x 3/8 po	20124-10010-250	3
3	Rondelle plate Ø7	40300-07000-250	4
4	Vis 1/4 x 1 3/8 po	20120-13035-250	10
5	Écrou de 1/4 po	31220-13000-032	43
6	Rondelle plate Ø5	40300-05000-250	2
7	Vis 1/4 x 3/4 po	20120-13018-250	1
8	Écrou no 10	31224-10000-032	1
9	Vis autotaraudeuse ST 4.2 x 10	22500-42010-1324	6
10	Vis 1/4 x 1/2 po	20120-13013-250	21
11	Écrou à oreilles 1/4 po	33300-13000-032	1
12	Rondelle en fibre (pour brûleur)	G416-0027-9000	4
13	Vis 1/4 x 11/5 po	20120-13030-250	2
14	Boulon (pour roue)	C423-0045-9084	2
15	Manchon en plastique	A006-0006-9000	4
16	Manchon en métal	G301-0021-9082	4
17	Écrou à ailettes M4	33301-040000-032	1
18	Rondelle (pour boulon de roue)	G301-0028-9084	2

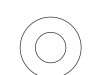

1: Vis 1/4 x 2 po (12)
20120 - 13050 - 250

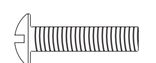

2: Vis no 10 x 3/8 po (3)
20124 - 10010 - 250

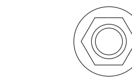

3: Rondelle plate Ø7 (4)
40300 - 07000 - 250


4: Vis 1/4 x 1 3/8 po (10)
20120 - 13035 - 250

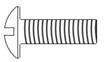

5: Écrou de 1/4 po (43)
31220 - 13000 - 032

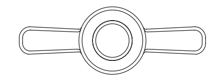

6: Rondelle plate Ø5 (2)
40300 - 05000 - 250

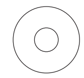

7: Vis 1/4 x 3/4 po (1)
20120 - 13018 - 250

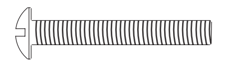

8: Écrou no 10 (1)
31224 - 10000 - 032

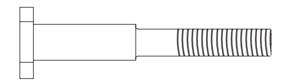

9: Vis autotaraudeuse ST 4.2 x 10 (6)
22500 - 42010 - 132

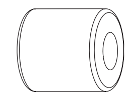

10: Vis 1/4 x 1/2 po (21)
20120 - 13013 - 250

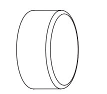

11: Écrou à oreilles 1/4 po (1)
33300 - 13000 - 032

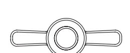

12: Rondelle en fibre (pour brûleur) (4)
G416 - 0027 - 9000

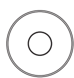

13: Vis 1/4 x 11/5 po (2)
20120 - 13030 - 250

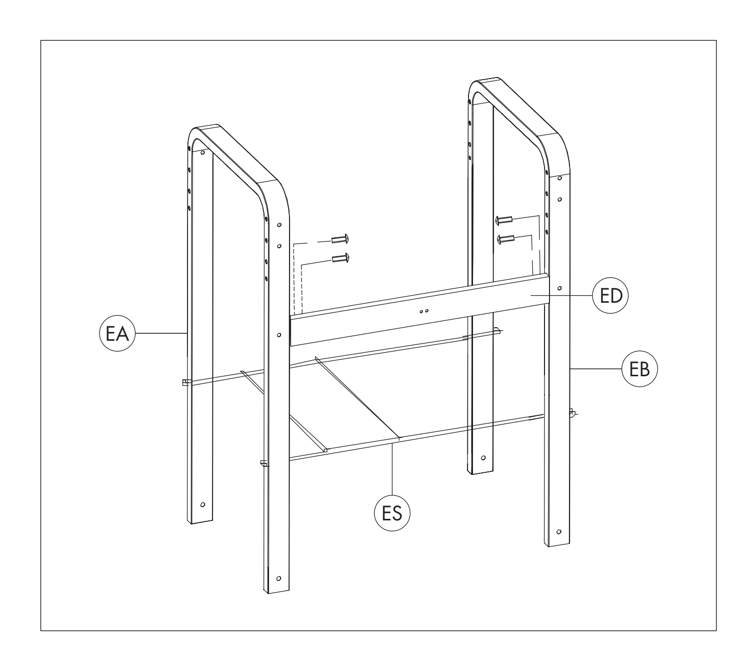

14: Boulon (pour roue) (2)
C423 - 0045 - 9084


15: Manchon en plastique (4)
A006 - 0006 - 9000


16: Manchon en métal (4)
G 301 - 0021 - 9082

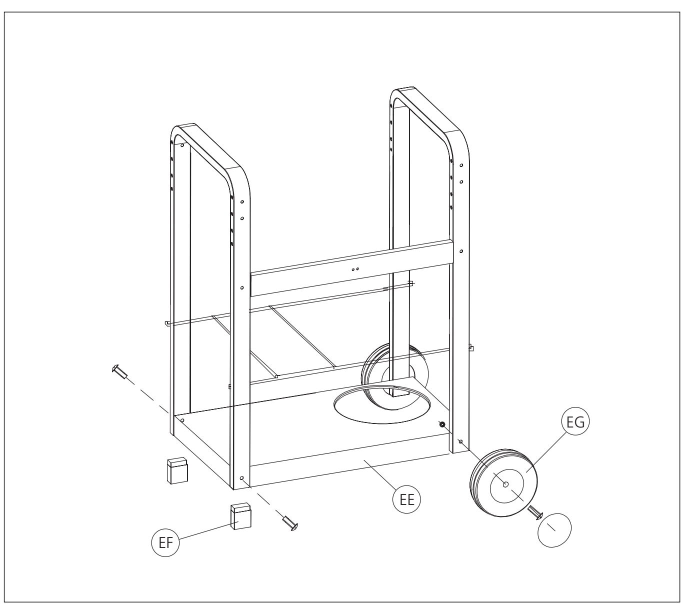

17: Écrou à ailettes M4 (1)
33301 - 04000 - 032


18: Rondelle (pour boulon de roue) (2)
G301 - 0028 - 9084



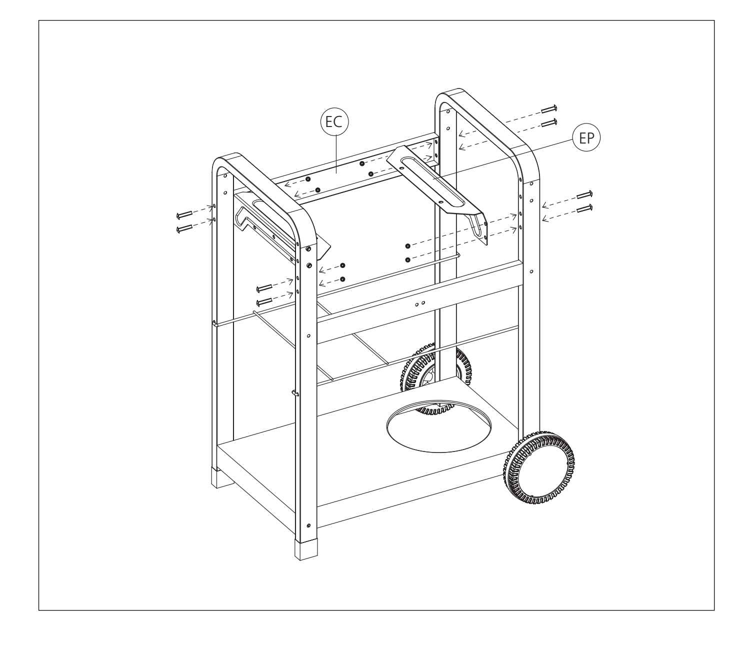
1

Assemblez les deux pieds du chariot (EA et EB) avec le support avant (ED) à l'aide de vis 1/4 x 2 po (4). Insérez l'armature grillagée (ES) dans les pattes avant et arrière (EA,EB).



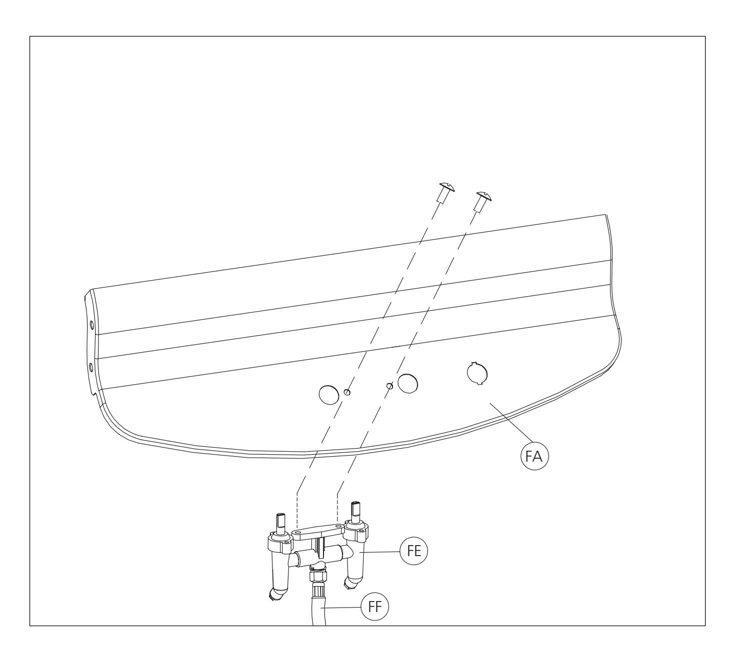
2

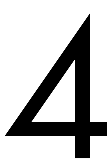
1. Assemblez la tablette du bas (EE).
2. Assemblez les deux roues (EG), l'essieu de roue (EI) et les enjoliveurs de roue (EH) à l'aide des rondelles (EJ) et des écrous 1/4 po (2).
3. Insérez les embouts (EF) à l'aide des vis 1/4 x 1 1/5 po (2) et des écrous 1/4 po (2).



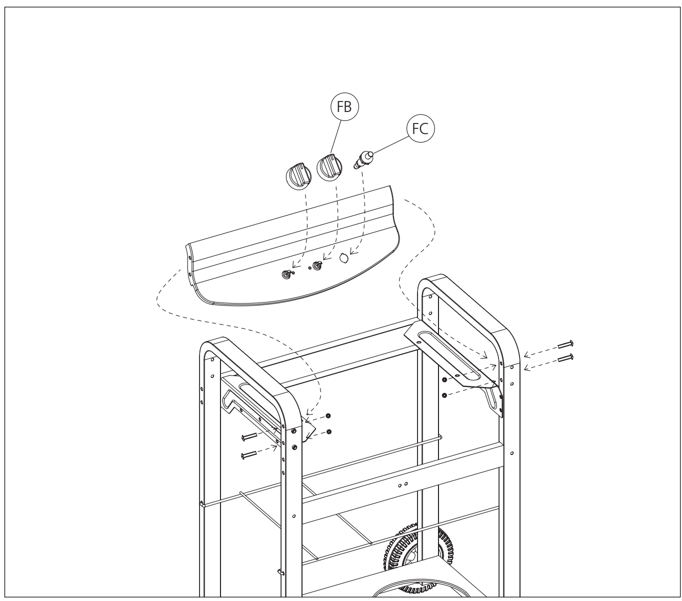
3

Assemblez le support arrière (EC) et les deux supports de cuvette (EP) à l'aide des vis 1/4 x 2 po (8) et des écrous 1/4 po (8).



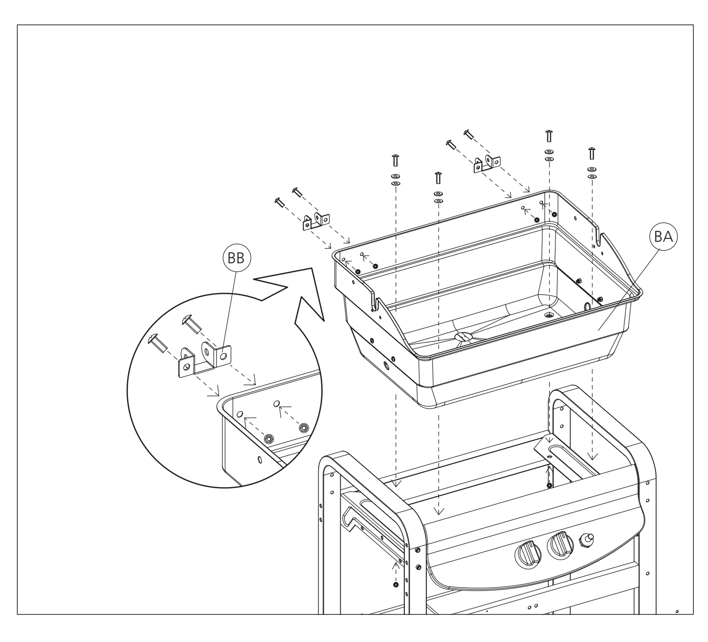


Installez la valve principale du brûleur (FE) et l'assemblage régulateur (FF) sur le panneau de commande (FA) au moyen des vis 10 x 3/8 po (x2) et des rondelles plates Ø5 (x2). Desserrez les deux vis 10 x 3/8 po de la valve, puis utilisez-les pour visser la valve sur le panneau de commande.



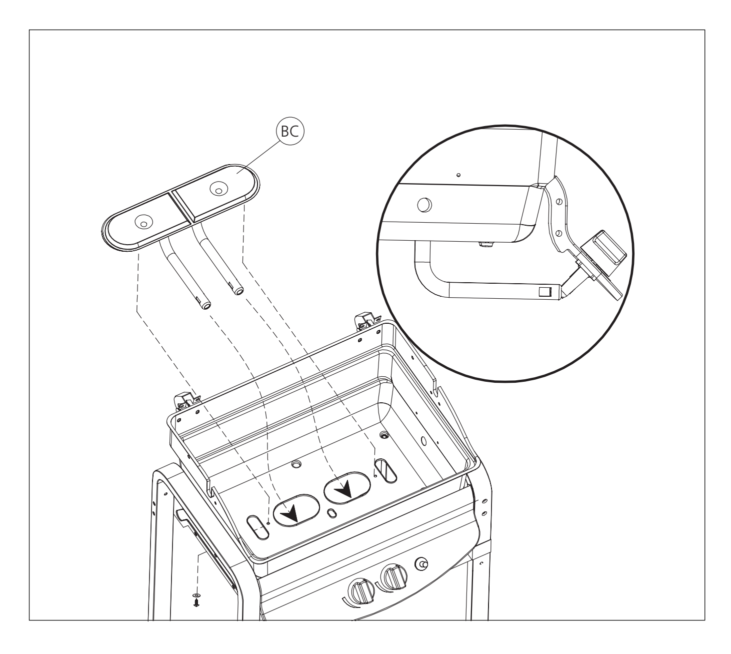
5

1. Assemblez l'allumeur (FC) au panneau de commande.
2. Assemblez le panneau de commande au chariot à l'aide des vis 1/4 x 2 po (x4) et des écrous 1/4 po (x4).
3. Installez les boutons de commande (FB) sur la valve.



6

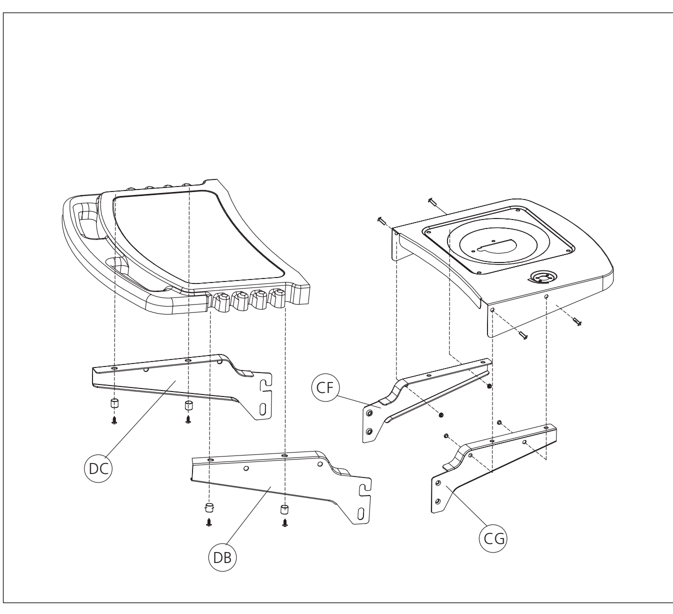
1. Assemblez la cuvette (BA) à ses deux supports (EP) à l'aide des vis 1/4 x 1/2 po (x4), des rondelles plates n° 7 (x4), des rondelles en fibre (x4) et des écrous 1/4 po (x4) qui doivent être placés sous les deux supports de la cuvette.
2. Assemblez les deux charnières (BB) à l'arrière de la cuvette à l'aide des vis 1/4 x 1/2 po (x4) et des écrous 1/4 po (x4).



7

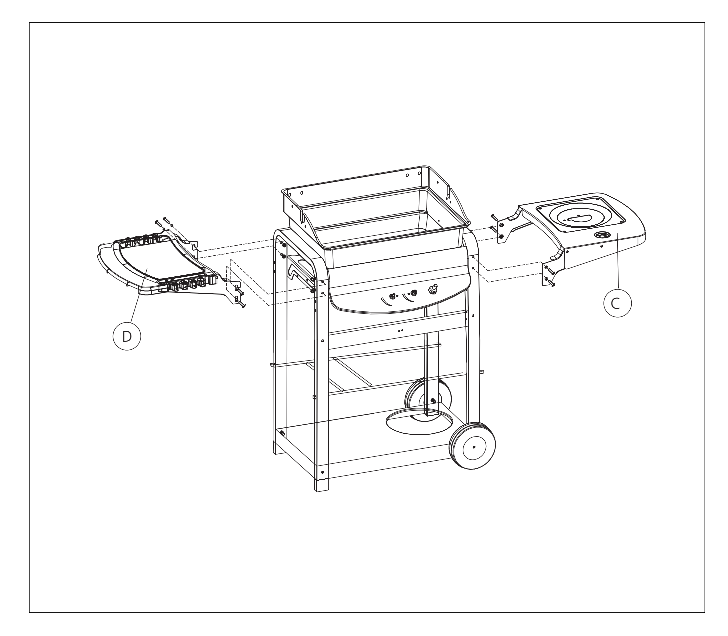
Installez l'ensemble de brûleur (BC) à l'aide des vis autotaraudeuses ST4.2 x 10 po (x2) et des rondelles plates n° 5 (x2).

Très important : Les tubes du brûleur doivent être insérés dans les ouvertures des valves. Assurez-vous que les valves sont alignées avec les tubes du brûleur.



8

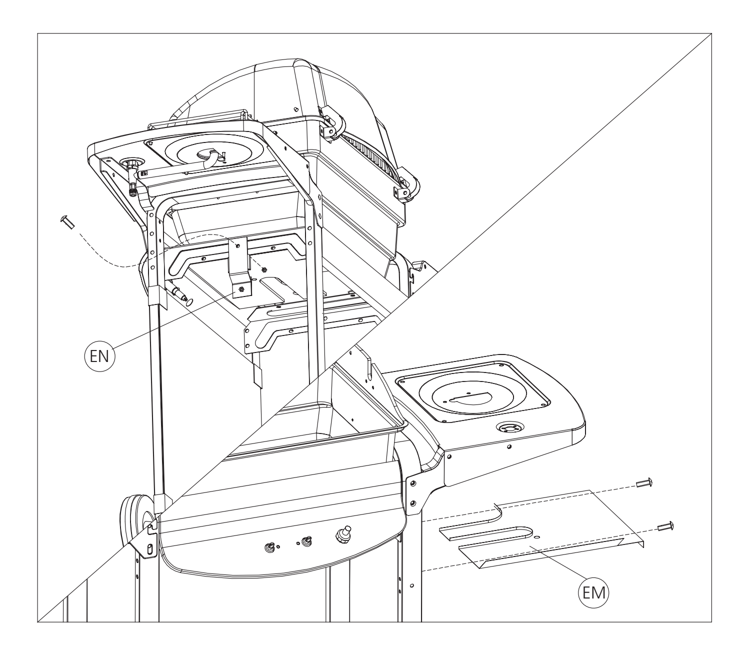
1. Fixez les supports (DB et DC) à l'intérieur de la tablette latérale (DA) à l'aide des manchons en plastique (x4) et des vis autotaraudeuses ST4.2 x 3/8 po (x4).
2. Fixez les supports (CF et CG) à l'intérieur du bâti du brûleur latéral (CA) à l'aide des vis 1/4 x 1/2 po (x4) et des écrous 1/4 po (x4).



9

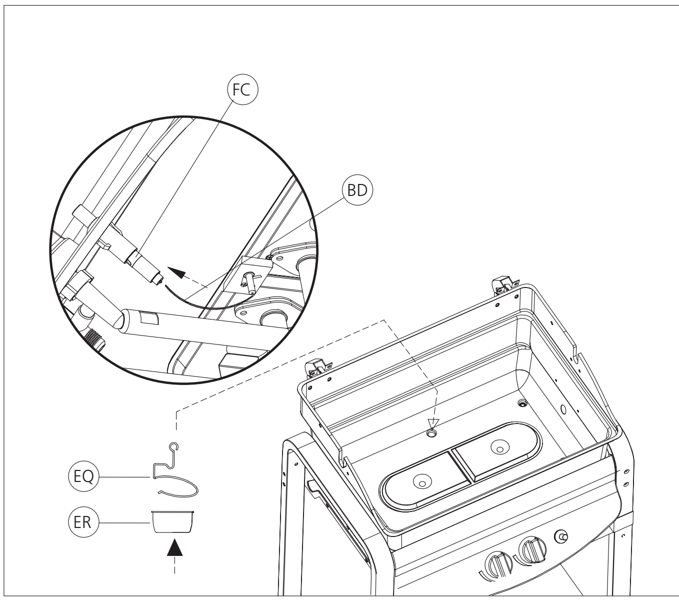
Procédez à l'assemblage de la tablette latérale (D) et du brûleur latéral (C) sur les deux côtés de la boîte du brûleur au moyen de vis ¼ x 1 3/8 po et d'écrous (x4) pour chacun.

Pour l'assemblage de la tablette latérale, assurez-vous d'utiliser des raccords métalliques (x4), ainsi que les vis et les écrous décrits ci-dessus.



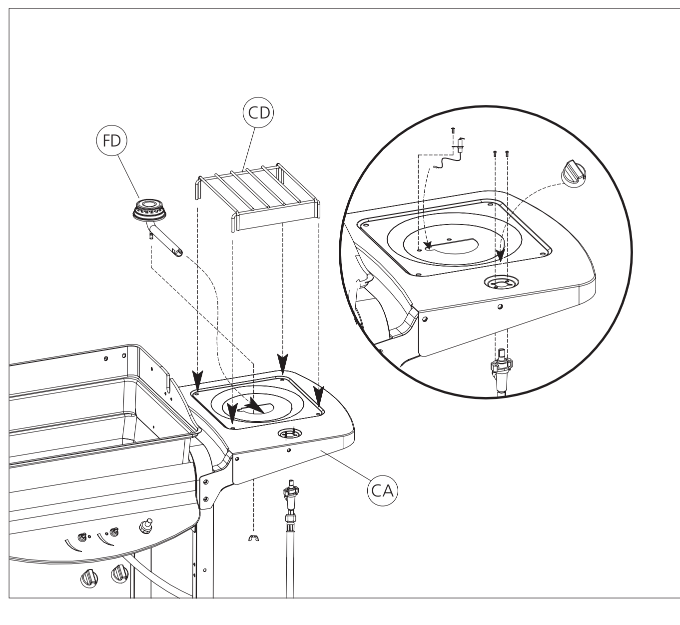
10

1. Fixez le support de bouteille de gaz (EN) au support droite (EP) de la cuvette sous le bâti du brûleur latéral à l'aide d'une vis 1/4 x 1/2 po (x1) et d'un écrou 1/4 po (x1).
2. Assemblez le pare-chaleur (EM) sous la cuvette à l'aide des vis n° 10 x 3/8 po (x2).



11

1. Insérez le fil de l'électrode (BD) dans l'allumeur (FC).
2. Posez ensuite le crochet de récipient à graisse (EQ) et le récipient à graisse (ER) dans le trou sous la cuvette.

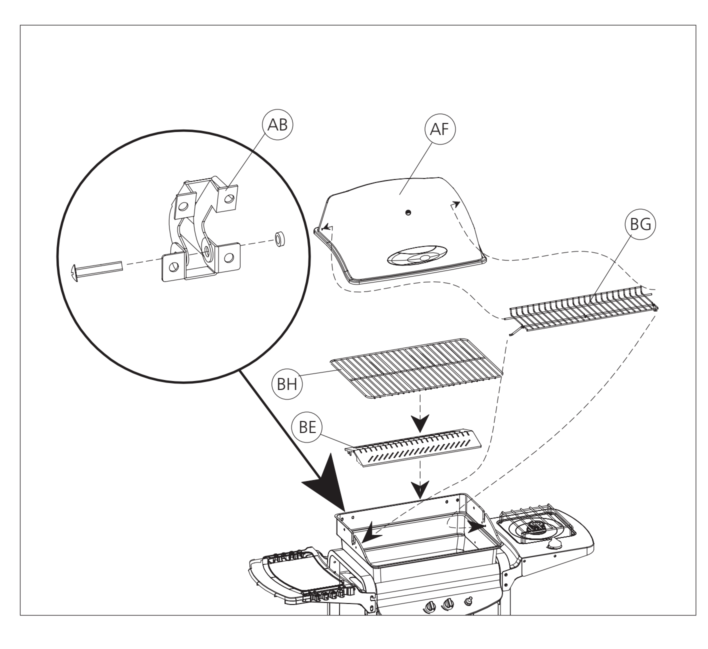


12

1. Desserrez les deux vis 8 x 3/8 po et la rondelle de blocage nº 8 de la valve du brûleur latéral (FD), puis utilisez-les pour visser la valve sur la tablette latérale.
2. Assemblez l'électrode du brûleur latéral et l'assemblage de câbles (CE) à la structure du brûleur latéral au moyen d'une vis 10 x 3/8 po (x1) et d'un écrou 10 x 3/8 po (x1).
3. Installez le brûleur latéral au moyen de l'écrou à oreilles M4.

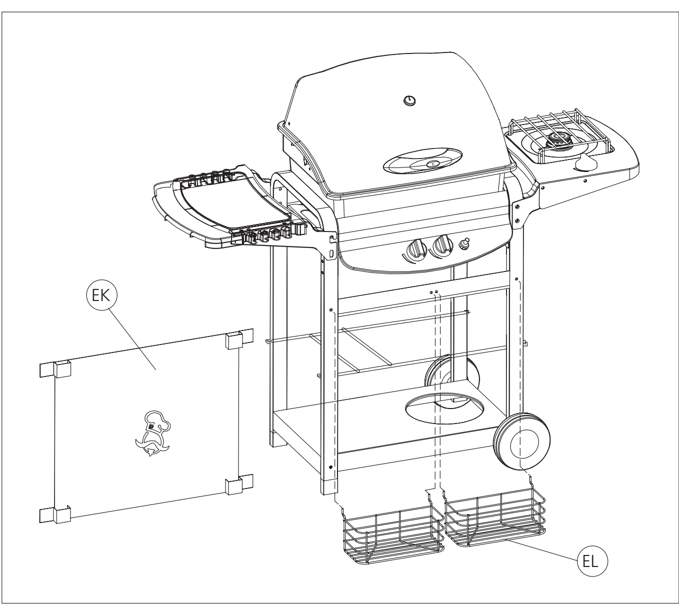
Très important : Les tubes du brûleur doivent être insérés dans les ouvertures des valves. Assurez-vous que les valves sont alignées avec les tubes du brûleur.

4. Mettez la grille de cuisson latérale (CD) en place et assurez-vous que le côté solide est placé vis-à-vis le bouton du brûleur latéral.



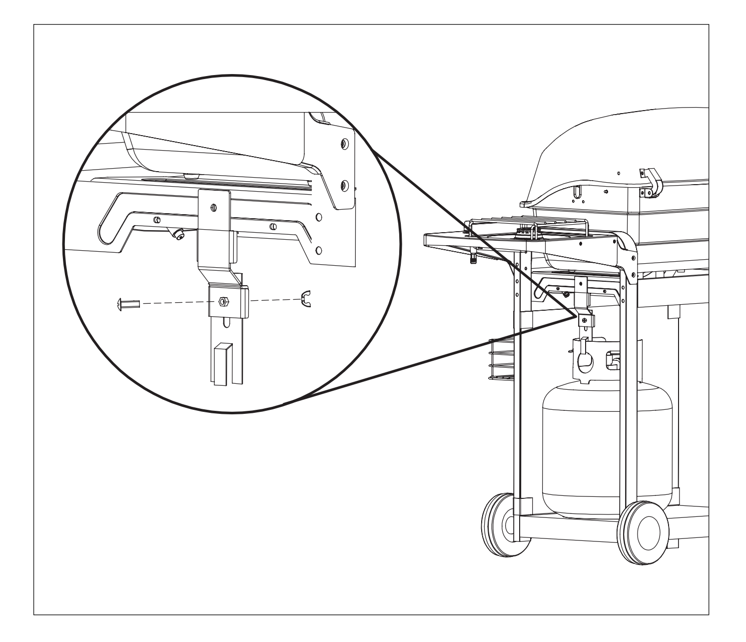


1. Installez le thermomètre (AG) sur le couvercle supérieur au moyen de l'écrou à oreilles de 5/16 po – 18 fourni.
2. Installez deux charnières (AB) du couvercle supérieur à l'arrière de l'assemblage du couvercle supérieur (A) au moyen de vis de ¼ sur ½ po (x4), et d'écrous de ¼ po (x4).
3. Assemblez la charnière du couvercle supérieur avec la charnière de la chambre de combustion au moyen de vis de ¼ sur 1 ? po (x2) et d'écrous de ¼ po (x2) afin que l'assemblage du couvercle supérieur et l'assemblage de la chambre de combustion puissent être reliés.
4. Posez la plaque chauffante (BF) et la grille de cuisson (BG) dans la chambre de combustion. Insérez ensuite la grille de chauffage (BH) dans les ouvertures situées entre le couvercle supérieur et la partie inférieure de la chambre de combustion.



14

1. Fixez le panneau avec logo MasterChef MD (EK) aux deux pieds avant du chariot.
2. Insérez les deux paniers avant (EL) dans les trous du support avant.



15

1. Assemblez le support de bouteille de gaz (EO) au support (EN) à l'aide d'une vis 1/4 x 3/4 po (x1) et d'un écrou à oreille 1/4 po.
2. Assurez-vous que le support de bouteille de gaz (EO) s'enclenche sur le rebord de la bouteille de gaz.

AVERTISSEMENT

N'entreposez pas de bonbonne de rechanges dans le chariot


MASTER
Chef
® MD